BroilVection™

Modèle JF62/JF62-2
Gaz naturel/GPL
Guide du propriétaire

AUTOMATIC BROILERS

APPROBATIONS :

POUR LES GRILS AUTOMATIQUES APPROUVÉS CE

AVERTISSEMENT

1. **Ne pas entreposer ou ni utiliser d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.**

2. **La zone du gril doit être libre de matériaux combustibles, et le flux d'air de combustion et de ventilation ne doit pas être obstrué. Le personnel de fonctionnement ne doit pas effectuer des fonctions d'entretien ou de réparation. Contactez votre revendeur agréé Nieco.**

3. **N'utilisez pas cet appareil dans une zone où un jet d'eau peut être utilisé.**

4. **Ne pas nettoyer l'appareil avec un jet d'eau.**

5. **Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé que par un atelier de réparation agréé par le fabricant.**

6. **Un interrupteur avec une coupure sur tous les pôles et une séparation de contact d'au moins 3 mm doit être incorporé au câblage fixe.**

7. **Il est recommandé que les murs, etcetera, dans la proximité de l'appareil soient faits de matériaux non combustibles, sinon, ils doivent être revêtue d'un matériau d'isolation thermique non-combustible approprié et que la plus grande attention soit accordée aux réglementations de prévention des incendies.**

8. **L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient encadrées et formées pour l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.**

IMPORTANT :
CONSERVEZ CE MANUEL EN LIEU SÛR POUR RÉFÉRENCE FUTURE

NOTES POUR L'INSTALLATEUR

1. Cet appareil est classé IP 20, degré de protection obtenu à partir du boîtier.

2. Classification de puissance nominale : 380-415V 3Ø 25A

Modèle	kW	Schéma électrique
JF2G	17	20110
Consommation moyenne calculée	14,9	

3. Cet appareil doit être installé par un installateur qualifié, en conformité avec toutes les réglementations nationales, locales et les institutions compétentes.

4. Cette machine devrait être raccordée à l'alimentation avec une prise avec mise à la terre appropriée.

TABLES DES MATIÈRES

A. Information générale 3
A.1 Description 3
A.2 Informations sur la garantie 3
A.3 Service/Assistance technique 4
A.4 Consignes de sécurité importantes 4

B. Installation de la machine 6
B.1 Pré-Installation 6
B.2 Montage 6
B.3 Mise à niveau 6
B.4 Exigences hotte 6
B.5 Jeu 6
B.6 Raccordement de gaz 7
B.7 Installation de ligne à gaz flexible 7
B.8 Appareil d'immobilisation 8
B.9 Raccordement électrique 8
B.10 Inspection pré-fonctionnement 8

C. Fonctionnement 9
C.1 Commandes et Indicateurs 9
C.2 Procédure d'allumage étape par étape 11
C.3 Procédure d'arrêt 11
C.4 Contrôle de l'opération 12

D. Montage/démontage et nettoyage 13

E. Guide de dépannage 24

F. Spécifications 26

A. INFORMATIONS GÉNÉRALES

A.1 Description

Le grilleur automatique Nieco® Modèle JF62 (bande simple) et JF62-2 (bande double) dispose de brûleurs à haut dégagement de convection, le système d'air BroilVection™ en instance de brevet qui utilise la chaleur résiduelle afin de réduire considérablement les besoins en énergie, rendant le nettoyage facile et un ensemble de contrôle simple et intuitif pour aider à éliminer les problèmes de grillage et fournir à l'opérateur un contrôle accru sur l'environnement de grillage.

Ce manuel fournit les procédures de sécurité, d'installation et de fonctionnement pour le gril automatique Nieco Modèle JF62. Nous vous recommandons de lire toutes les informations dans ce manuel avant d'installer et d'utiliser le gril.

A.2 Informations sur la garantie

S'il vous plaît lisez le texte intégral de la garantie limitée dans ce manuel.

Si l'appareil arrive endommagé, contactez le transporteur immédiatement et déposez une réclamation avec eux. Conservez tous les matériaux d'emballage au moment du dépôt d'une réclamation. Les réclamations pour dommages de transport sont à la charge de l'acheteur et **NE SONT PAS** couvertes sous la garantie.

La garantie ne **s'étend pas** :

- Aux dommages causés lors de l'expédition ou du dommage à la suite d'une mauvaise utilisation.
- L'installation du service électrique.
- L'entretien normal est décrit dans ce manuel.
- Le dysfonctionnement résultant d'un mauvais entretien qui n'est pas en conformité avec les mesures contenues dans ce manuel et toute la formation applicable.
- Les dommages causés par l'abus ou la mauvaise manipulation en dehors des procédures normales de fonctionnement contenues dans ce manuel.
- Les dommages causés par l'humidité dans les composants électriques.
- Les dommages causés par l'altération ou la suppression de tout dispositif de sécurité.

IMPORTANT!
Conservez ces instructions pour référence ultérieure. Si l'appareil change de propriétaire, assurez-vous que ce manuel accompagne le matériel.

IMPORTANT
La Société Nieco se réserve le droit de modifier les spécifications et la conception des produits. Ces révisions ne donnent pas le droit à l'acheteur de recevoir les modifications, améliorations, additions ou substitutions pour les équipements achetés précédemment.

A.3 Service/Assistance technique

Si vous rencontrez des problèmes avec l'installation ou le fonctionnement de votre gril, contactez votre distributeur agréé Nieco.

Remplissez les informations ci-dessous et gardez les sous la main lorsque vous appelez votre agence de service agréé. Le numéro de série se trouve sur la plaque signalétique de gril sur le côté de l'appareil.

Acheté de : _____

Date d'achat : _____

No de modèle : _____

No de série : _____

Pour connaître le nom de votre distributeur local agréé Nieco, s'il vous plaît appelez (800) 821-2141 (États-Unis et Canada seulement).

Utilisez uniquement des pièces de rechange authentiques de Nieco dans votre gril. L'utilisation des pièces de rechange autres que celles fournies par les distributeurs agréés Nieco et les organismes de service annulera la garantie et peut modifier de manière significative les performances de votre gril. L'utilisation de pièces non Nieco est susceptible d'affecter ces critères, et peut affecter les performances du gril, la longévité des pièces et la sécurité alimentaire. Votre distributeur agréé Nieco local et l'agent de service ont été formés en usine et disposent d'une offre complète de pièces détachées pour votre gril automatique Nieco.

Vous pouvez contacter l'usine directement au +1-707-284-7100 si vous avez des difficultés à localiser votre distributeur local Nieco.

A.4 Consignes de sécurité importantes

Tout au long de ce manuel, vous trouverez les mots et les symboles de sécurité suivants qui signifient des questions de sécurité importantes en ce qui concerne le fonctionnement ou l'entretien du matériel:

⚠ AVERTISSEMENT ⚠

AVERTISSEMENT GÉNÉRAL. Indique des informations importantes pour le bon fonctionnement de l'équipement. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des dommages à l'équipement et/ou des blessures corporelles graves ou la mort.

⚠ AVERTISSEMENT ⚠

AVERTISSEMENT SUR L'ÉLECTRICITÉ. Indique les informations relatives au risque de choc électrique. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des dommages à l'équipement et/ou des blessures corporelles graves ou la mort.

⚠ ATTENTION ⚠

MISE EN GARDE GÉNÉRALE. Indique des informations importantes pour le bon fonctionnement de l'équipement. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des dommages à l'équipement et/ou des blessures corporelles graves ou la mort.

AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT SURFACE CHAUDE. Indique des informations importantes pour la manutention des équipements et des pièces. Le non respect de ces instructions peut entraîner des blessures.

A.4 Consignes de sécurité importantes (suite).

En plus des avertissements et mises en garde contenues dans ce manuel, utilisez les directives suivantes pour un fonctionnement sûr de votre gril automatique Nieco :

- Lisez et suivez toutes les instructions avant d'utiliser ce matériel.
- Installez ou placez le gril uniquement pour son usage prévu, comme décrit dans ce manuel.
- N'utilisez pas cet appareil si le cordon ou la fiche est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé d'une toute autre façon.
- Ce matériel ne doit être réparé que par du personnel autorisé. Contactez votre distributeur local Nieco pour le réglage ou de réparation.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange authentiques de Nieco pour votre gril. Le non-respect de ces instructions entraînera l'annulation de la garantie et pourrait modifier de manière significative les performances de votre gril. L'utilisation de pièces non Nieco est susceptible d'affecter ces critères, et peut affecter les performances du gril, la longévité des pièces et la sécurité alimentaire.

Les avertissements et mises en garde suivantes apparaissent dans ce manuel et doivent être scrupuleusement respectés :

- **Éteignez le gril, fermez le robinet de gaz principal et débranchez la fiche avant d'effectuer une réparation, l'entretien ou le nettoyage sur le gril.**
- **Laissez toujours le gril se refroidir complètement avant de procéder à tout entretien, maintenance ou nettoyage. Ne pas attendre le refroidissement complet du gril peut entraîner des blessures.**
- **Les procédures décrites dans ce manuel peuvent faire référence à l'utilisation de produits chimiques. La Société Nieco n'endosse pas l'utilisation d'un agent de nettoyage/ dégraissage particulier. Utilisez uniquement les produits chimiques qui sont approuvés pour une utilisation dans votre cuisine.**
- **Le gril doit être mis à la terre selon les codes électriques locaux pour empêcher le risque de choc électrique. Il nécessite une prise à la terre avec des lignes électrique distinctes, protégées par des fusibles ou des disjoncteurs ayant le calibre correspondant.**
- **Toutes les connexions électriques doivent être conformes aux codes électriques locaux et tous les autres codes applicables.**
- **L'utilisation d'une ventilation adéquate (établie dans ce manuel) est obligatoire avec ce gril. La négligence d'aérer l'appareil suffisamment et de fournir les distances de fonctionnement sûres (comme spécifié dans ce manuel) est un danger d'incendie. Suivez les instructions pour l'arrêt d'urgence du gril.**
- **N'essayez pas de faire fonctionner cet appareil en cas de panne de courant.**

AVERTISSEMENT DANGER DE CHOC ÉLECTRIQUE. LA NÉGLIGENCE DE SUIVRE CES INSTRUCTIONS PEUT PROVOQUER DES BLESSURES GRAVES OU LA MORT :

- **Une mise à la terre électrique est requise sur cet appareil.**
- **Vérifiez avec un électricien qualifié si vous avez des doutes quant à savoir si l'appareil est correctement mis à la terre.**
- **Utiliser de l'eau sur ou à proximité du boîtier de commande peut résulter en des blessures graves ou le décès dus à un choc électrique.**

AVERTISSEMENT, TEMPÉRATURES ÉLEVÉES AVEC SURFACES CHAUDES. LA NÉGLIGENCE DE SUIVRE CES INSTRUCTIONS PEUT PROVOQUER DES BLESSURES GRAVES :

- **N'essayez pas de nettoyer, démonter ou effectuer la maintenance de ce gril jusqu'à ce qu'il soit complètement refroidi selon les instructions contenues dans ce manuel.**

B. INSTALLATION

B.1 Pré-Installation

Déballez le gril et inspectez pout tout dommage pendant le transport. Retirez l'adhésif fixant les pièces de la machine et installez les pièces dans leur emplacement correct. S'il y a des dommages évidents ou cachés à n'importe quelle partie du gril, s'il vous plaît contactez votre transporteur. La garantie d'usine ne couvre pas les dommages dus au transport.

B.2 Montage

Suivez les instructions de montage si cette fonction n'est pas effectuée par l'installateur.

B.3 Mise à niveau

Le système d'évacuation de la graisse est basé sur une conception à écoulement par gravité. Par conséquent, il est extrêmement important que le gril soit placé sur une surface plane.

B.4 Exigences hotte

Cet appareil doit être installé sous une hotte de ventilation de taille adéquate. N'obstruez pas le flux de combustion et de ventilation. Une alimentation en air adéquate doit être disponible pour une utilisation sûre et correcte.

B.5 Jeu

Gardez zone de l'appareil exempte de matières combustibles.

Pour faciliter le démontage et le service de l'appareil, un minimum de 24" (610 mm) doit être admis sur le panneau de commande (extrémité de chargement) du gril.

JEUX REQUIS ET RECOMMANDÉS

	REQUIS pour installation à proximité de cloisons et constructions inflammables	**REQUIS** pour l'installation près de cloisons et constructions ininflammables	**RECOMMANDÉ** par Nieco pour le démontage et le service approprié
Arrière du gril	12" (305 mm)	0" (0 mm)	0" (0 mm)
Côtés du gril	12" (305 mm)	0" (0 mm)	0" (0 mm)
Devant du gril (Extrémité de chargement)	12" (305 mm)	0" (0 mm)	24" (610 mm)

B.6 Branchement de gaz- 3/4" N.P.T.

L'entrée nominale d'alimentation en gaz doit fournir une pression minimale d'au moins 15 mbar (6" colonne d'eau) au branchement du gril pour le gaz naturel. La pression d'alimentation de gaz entrant ne doit pas dépasser 50 mbar (14" colonne d'eau).

Note : l'installation de cet appareil doit être conforme aux codes locaux.

B.7 Inspection pré-fonctionnement

Assurez-vous que toutes les pièces sont installées dans la place appropriée.

C. FONCTIONNEMENT

C.1 Commandes et Indicateurs

BOÎTE DE COMMANDE DU CÔTÉ GAUCHE

1. Contrôle de vitesse de la bande - Permet de régler le temps de cuisson du gril pour la bande du côté gauche à viande. NOTE : seulement équipé sur le gril JF62-2 double bande de grillage.

1.

BOÎTE DE COMMANDE DU CÔTÉ DROIT

2.

a. Contrôle de vitesse de bande - Permet de régler le temps de cuisson du gril pour la bande à viande de droite.

b. Contrôle de captage de charge - Utilisé pour aider à stabiliser le gril en charge.

c. Principal Interrupteur On/Off - Allume ou éteint le gril.

d. Voyant d'échec d'ignition - S'il clignote, le gril n'est plus allumé.

e. Voyant d'alimentation électrique - S'allume en orange lorsque le gril est sous tension.

SUR L'ARRIÈRE DU BRÛLEUR

a. Boutons de renverse de la bande - Dans le cas où le gril se coince, utilisez ces touches pour inverser le sens de la bande à viande pour aider à éliminer le bourrage.

C.2 Procédures d'allumage

PRÉPARATION PRÉ-ALLUMAGE

1. Le gril est centré sous le capot et branché.
2. La soupape de gaz est ouverte quand la poignée est en ligne (parallèle au) tuyau
3. Actionnez le système de ventilation

⚠ AVERTISSEMENT ⚠

LE SYSTÈME DE VENTILATION DOIT ÊTRE EN MARCHE EN TOUT TEMPS PENDANT LE FONCTIONNEMENT DU GRIL. LE FONCTIONNEMENT DU GRIL SANS BONNE VENTILATION EST UN RISQUE D'INCENDIE GRAVE.

ALLUMAGE NORMAL

Le JF62 est équipé d'un allumage automatique. Lorsque le gril est allumé, un allumeur à surface chaude s'active en 5 secondes avant l'arrivée du gaz. Le gaz se disperse alors à tous les brûleurs. Si les brûleurs ne sont pas allumés en dedans de 10 secondes, le contrôle se réinitialisera et essayera de nouveau dans 10 secondes.
Ceci se produit 3 fois. Si le gril ne s'allume pas après trois essais, la lampe d'échec d'allumage clignotera et le commutateur de marche/arrêt devra être recyclé afin de répéter la procédure. Si cela n'allume toujours pas le gril, voir les consignes d'ALLUMAGE MANUEL.

1. Tourner le **COMMUTATEUR PRINCIPAL D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE** à "en marche" (On).

1.

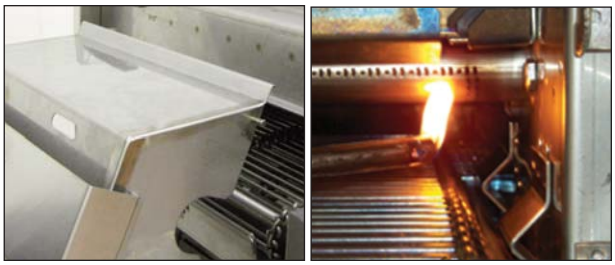
2. Permettre au gril de chauffer pendant 45 minutes avant de faire cuire les aliments.

2.

C.2 Procédures d'allumage (Suite)

ALLUMAGE MANUEL

1. Retirez le chargeur (le cas échéant) et le bac à graisse. Actionnez **L'INTERRUPTEUR D'ALIMENTATION PRINCIPAL**. Tenez un briquet/une allumette devant le premier brûleur sur le côté décharge jusqu'à ce que le brûleur s'allume. Une fois le premier brûleur allumé, vérifiez que tous les brûleurs se sont aussi allumés.



C.3 Procédures d'arrêt

ARRÊT PLANIFIÉ

1. Laissez le gril fonctionner libre de tout produit pendant 10 minutes. Ceci brûlera les aliments sur la chaîne.
2. Désactivez **l'interrupteur d'alimentation principal**.

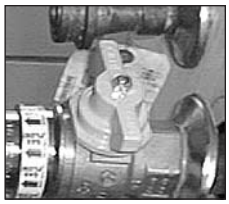
3. Attendez 30 minutes pour le refroidissement du gril.

ARRÊT D'URGENCE

1. Désactivez **l'iNTERRUPTEUR D'ALIMENTATION PRINCIPAL.**

2. Fermez **LA SOUPAPE PRINCIPALE DE GAZ**

La soupape est fermée lorsqu'elle est perpendiculaire au boyau.



Votre gril automatique Nieco est conçue pour automatiquement arrêter l'apport de gaz au gril dans l'éventualité d'une perte de puissance, de perte de pression de gaz ou de tout autre incident. Il ne faut jamais essayer de faire fonctionner l'appareil lors d'une coupure de courant.

⚠ ATTENTION ⚠

Dans un endroit évident, afficher les instructions à suivre au cas où l'utilisateur sentirait des odeurs de gaz. Cette information sera obtenue en consultant votre concessionnaire local de gaz.

⚠ ATTENTION ⚠

POUR VOTRE SÉCURITÉ : ne pas entreposer ni utiliser d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

⚠ ATTENTION ⚠

POUR VOTRE SÉCURITÉ : dans le cas d'une panne de courant prolongée, ne pas tenter de faire fonctionner cet appareil.

C.4 Fonctionnement de la commande

IMPORTANT : CE GRIL EST EXPÉDIÉ AVEC DES PRÉRÉGLAGES USINE QUI DOIVENT ÊTRE MODIFIÉS.

Si c'est la première mise en service de votre gril, TOUS les contrôles doivent être ajustés pour griller correctement votre produit. Suivez les étapes décrites pour l'étalonnage et la modification des temps définis pour configurer ce gril correctement.

CONTRÔLE DE L'OPÉRATION

1. RÉGLAGE DES VITESSES DE LA BANDE

Appuyez sur flèche vers le haut pour augmenter le temps de cuisson au gril; appuyez sur la flèche vers le bas pour diminuer le temps de cuisson au gril. Une fois que vous aurez réglé la commande, l'affichage se met à clignoter. Appuyez sur le bouton carré central pour enregistrer vos modifications. NOTE : Après avoir modifié le temps de cuisson au gril, si vous n'appuyez pas sur le bouton carré central, vos modifications ne seront pas enregistrées.

Utilisez les flèches vers le haut et le bas pour régler le temps. Appuyez sur le bouton carré central pour enregistrer vos modifications.

2. CONTRÔLE DE LA DÉTECTION DE CHARGE

Comment ça fonctionne :
La commande de détection de charge module la pression de gaz pour aider à maintenir la stabilité du gril lors de la cuisson.

3. ÉTALONNAGE AUTOMATIQUE

Effectuez l'étalonnage le matin quand le gril est froid.

a. Allumez le gril et réglez le point de consigne (chiffre du bas sur la commande) à 1000. Laissez le gril chauffer pendant une heure. Ne faites pas cuire pendant la période de réchauffement.

b. Après une heure, appuyez sur la flèche vers le bas pour abaisser le point de consigne à 25° au-dessus de la température actuelle.

c. Votre gril est maintenant étalonné.

Étalonnage
Montez la température à 1000.

a

Laissez le gril fonctionner pendant 1 heure.

Baissez la température de consigne à 250° AU-DESSUS de la température actuelle.

b

Ne faites pas cuire pendant la période d'étalonnage.

Les chiffres sur votre gril seront différents de ceux présentés ici.

D. NETTOYAGE ET DÉMONTAGE

Éteignez le gril et fermez le robinet de gaz principal. Débranchez l'alimentation électrique du gril avant de le nettoyer ou d'effectuer un entretien. Si ce gril est connecté via un dispositif de retenue, et la déconnexion du dispositif de retenue est nécessaire pour nettoyer ou déplacer le gril, le dispositif de retenue doit être reconnecté après que le gril a été retourné à sa position d'origine. Laissez refroidir pendant 30 minutes avant le nettoyage/démontage. Laissez fonctionner le système de ventilation pendant le refroidissement. Utilisez seulement des produits approuvés de nettoyage, dégraissage et désinfection.

AVERTISSEMENT

LAISSEZ LA HOTTE DE VENTILATION EN MARCHE PENDANT LE REFROIDISSEMENT. LA NÉGLIGENCE DE SUIVRE CES INSTRUCTIONS PEUT PROVOQUER UN RISQUE D'INCENDIE.

ATTENTION

Suivez les étapes de démontage et de remontage pour assurer le bon fonctionnement du gril. Ne pas le faire peut entraîner des problèmes de fonctionnement.

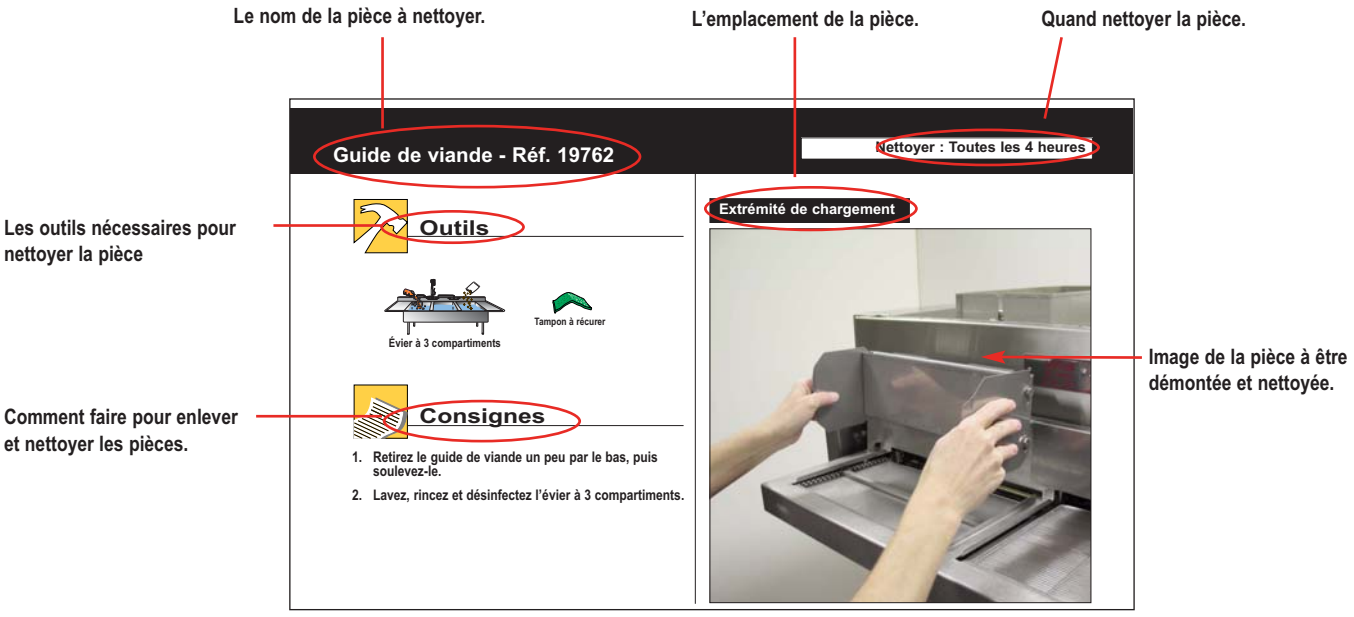
AVERTISSEMENT

LES PIÈCES DE GRIL SONT CHAUDES. NE TENTEZ PAS DE DÉSASSEMBLER LE GRIL TANT QU'IL N'EST PAS COMPLÈTEMENT REFROIDI. LA NÉGLIGENCE DE SUIVRE CES INSTRUCTIONS PEUT PROVOQUER DES BLESSURES GRAVES.

TOUTES LES PIÈCES SONT NETTOYÉES SUR UNE BASE QUOTIDIENNE, SAUF INDICATION CONTRAIRE.

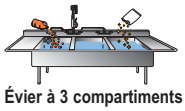
Suivez les étapes pour le démontage correct. Inverser l'ordre pour le remontage.

Comment lire la section de nettoyage


Le nom de la pièce à nettoyer.
L'emplacement de la pièce.
Quand nettoyer la pièce.
Guide de viande - Réf. 19762
Nettoyer : Toutes les 4 heures
Les outils nécessaires pour nettoyer la pièce
Outils
Évier à 3 compartiments
Tampon à récurer
Comment faire pour enlever et nettoyer les pièces.
Consignes
1. Retirez le guide de viande un peu par le bas, puis soulevez-le.
2. Lavez, rincez et désinfectez l'évier à 3 compartiments.
Extrémité de chargement
Image de la pièce à être démontée et nettoyée.

Nettoyage du Gril

Outils nécessaires


Évier à 3 compartiments

Dégraissant

Gants résistants à la chaleur

Tampon non-abrasif

Tampon à récurer

Brosse à poils doux

Serviette

Brosse à petit orifice

Brosse à grand orifice

Outil de nettoyage d'arbre

Symboles importants

ARRÊT

Ce symbole « Arrêt » (Stop) représente une étape dans la procédure qui doit être suivie à la lettre ou la sécurité du personnel pourrait être affectée.

Ce symbole d'avertissement indique une étape de la procédure qui doit être suivie à la lettre ou la performance de gril pourrait être affectée.

Cette symbole de « casse-tête » représente une étape qui doit être suivie dans la procédure de réassemblage.

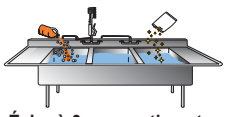
Consignes

1. Laissez le gril du four fonctionner sans produit pendant 10 minutes avant de l'éteindre. Cela permet de brûler tout résidu sur les chaînes.
2. Fermez le gril et laissez-le refroidir pendant 30 minutes avant le démontage et le nettoyage.
3. Fermez le robinet de gaz principal et débranchez le gril avant de le nettoyer.
4. Laissez toujours la hotte de ventilation en marche pendant la période de 30 minutes de refroidissement.
5. Utilisez uniquement des produits de nettoyage approuvés.
6. Laissez les pièces sécher à l'air après le nettoyage.

Guides de viandes

Nettoyer : toutes les 4 heures

Outils


Évier à 3 compartiments

Tampon à récurer

Consignes

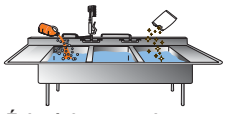
1. Soulevez les guides de viande et enlevez les du chargeur.
2. Lavez, rincez et désinfectez dans l'évier à 3 compartiments.

Extrémité de chargement

Couvercle du chargeur

Nettoyer : toutes les 4 heures

Outils



Évier à 3 compartiments

Tampon à récurer

Consignes

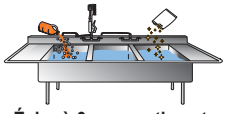
1. Faites glisser le couvercle du chargeur vers vous jusqu'à ce qu'il se détache.
2. Lavez, rincez et désinfectez dans l'évier à 3 compartiments.

Extrémité de chargement

Base du grillage avec barre de poussée (si présente)

Nettoyer : toutes les 4 heures

Outils



Évier à 3 compartiments

Tampon à récurer

Consignes

1. Tirez la goupille de libération.
2. Soulevez la barre-poussoir et la base du chargeur de bande vers le haut et la retirer.
3. Lavez, rincez et désinfectez dans l'évier à 3 compartiments.

NE soulevez PAS la base de chargement par la barre du chargeur ou par les chaînes. Cela endommagera la base du chargeur.

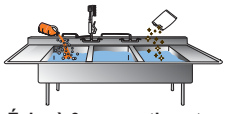
REMONTAGE : Tirez la goupille de libération et placez la base du chargeur en place.

Extrémité de chargement

Base du grillage en bande à broche (si présente)

Nettoyer : toutes les 4 heures

Outils



Évier à 3 compartiments

Tampon à récurer

Consignes

1. Tirez la goupille de libération.
2. Soulevez la base de la bande à broche vers le haut puis l'extérieur.
3. Lavez, rincez et désinfectez dans l'évier à 3 compartiments.

NE levez PAS la base du chargeur par la bande à broche. Cela endommagera la base du chargeur.

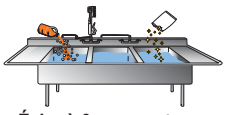
REMONTAGE : tirez la goupille de libération et placez la base du chargeur en place.

Extrémité de chargement

Enceinte du chargeur

Nettoyage : journalier

Outils



Évier à 3 compartiments

Tampon à récurer

Consignes

1. Soulevez et retirez-le.
2. Lavez, rincez et désinfectez dans l'évier à 3 compartiments.

REMONTAGE : accrochez le logement chargeur sur les supports.

Extrémité de chargement

Tôle à graisse

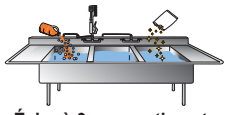
Nettoyage : journalier

Outils

Gants résistants à la chaleur

Tampon à récurer

Dégraissant



Évier à 3 compartiments

Consignes

1. Faites glisser le bac à graisse pour le sortir.

Assurez-vous que le bac à graisse est froid avant de le mettre dans l'eau sinon les bacs pourraient se déformer.

2. Apportez-la à la zone d'évier et pulvérisez avec le dégraisseur.
3. Lavez-le avec un tampon à récurer, rincez-le et désinfectez-le dans l'évier à 3 compartiments.

Extrémité de chargement

Ferrure de tôle de mise en attente

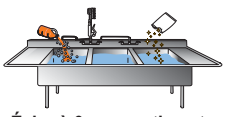
Nettoyage : journalier

Outils

Gants résistants à la chaleur

Tampon à récurer

Dégraissant



Évier à 3 compartiments

Consignes

1. Soulevez et faites glisser la ferrure pour la sortir.
2. Apportez-la à la zone d'évier et pulvérisez avec le dégraisseur.
3. Lavez-le avec un tampon à récurer, rincez-le et désinfectez-le dans l'évier à 3 compartiments.

Extrémité de chargement

Ramasse-miettes

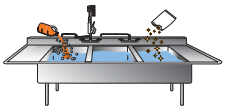
Nettoyage : journalier

Outils

Gants résistants à la chaleur

Tampon à récurer

Dégraissant



Évier à 3 compartiments

Consignes

1. Faites glisser le ramasse-miettes vers l'extérieur.
2. Apportez-la à la zone d'évier et pulvérisez avec le dégraisseur.
3. Lavez-le avec un tampon à récurer, rincez-le et désinfectez-le dans l'évier à 3 compartiments.

Extrémité de chargement

Zone d'attente des produits

Nettoyage : journalier

Outils

Serviette savonneuse

Serviette aseptisée

Consignes

1. Nettoyez la zone de retenue de produit alors qu'elle est encore chaude.
2. Essorez une serviette savonneuse et lavez la zone de retenue de produit.
3. Essorez une serviette aseptisée et lavez la zone de retenue de produit.

Extrémité de chargement

Déchargez le bouclier thermique

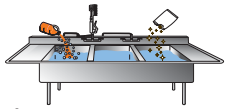
Nettoyage : journalier

Outils

Gants résistants à la chaleur

Tampon à récurer

Dégraissant



Évier à 3 compartiments

Consignes

1. Soulevez et retirez-le.
2. Apportez-la à la zone d'évier et pulvérisez avec le dégraisseur.
3. Lavez, rincez et désinfectez dans l'évier à 3 compartiments.

Extrémité de décharge

Glissière à produit

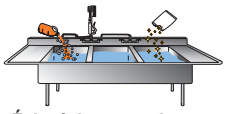
Nettoyage : journalier

Outils

Gants résistants à la chaleur

Tampon à récurer

Dégraissant



Évier à 3 compartiments

Consignes

1. Inclinez et soulevez les broches hors des crochets; soulevez-le.
2. Apportez-la à la zone d'évier et pulvérisez avec le dégraisseur.
3. Lavez, rincez et désinfectez dans l'évier à 3 compartiments.

REMONTAGE : assurez-vous que les bacs insérés sont en place et retournez les accroche-bac sur les supports.

Extrémité de décharge

Lame de décollement

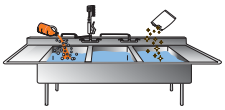
Nettoyage : journalier

Outils

Gants résistants à la chaleur

Tampon à récurer

Dégraissant



Évier à 3 compartiments

Consignes

1. Inclinez la lame de décollage pour l'éloigner de la chaîne; soulevez les supports.

Assurez-vous que la lame de décollage est froide avant de la mettre dans l'eau sinon elle pourrait se déformer.

2. Apportez-la à la zone d'évier et pulvérisez avec le dégraisseur.
3. Lavez-le avec un tampon à récurer, rincez-le et désinfectez-le dans l'évier à 3 compartiments.

REMONTAGE : accrochez la lame de décollage sur les supports.

Extrémité de décharge

Boîte de graisse

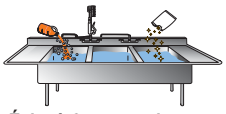
Nettoyage : journalier

Outils

Gants résistants à la chaleur

Tampon à récurer

Dégraissant



Évier à 3 compartiments

Consignes

1. Soulevez et retirez la boîte de graisse.
2. Apportez-la à la zone d'évier et pulvérisez avec le dégraisseur.
3. Lavez-le avec un tampon à récurer, rincez-le et désinfectez-e dans l'évier à 3 compartiments.

Côté

Dalot à graisse

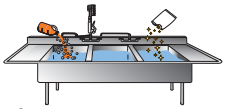
Nettoyage : journalier

Outils

Gants résistants à la chaleur

Tampon à récurer

Dégraissant



Évier à 3 compartiments

Consignes

1. Soulevez et faites glisser le dalot à graisse pour le sortir du gril.
2. Apportez-la à la zone d'évier et pulvérisez avec le dégraisseur.
3. Lavez-le avec un tampon à récurer, rincez-le et désinfectez-le dans l'évier à 3 compartiments.

REMONTAGE : assurez-vous que le dalot à graisse est poussé à fond dans le gril.

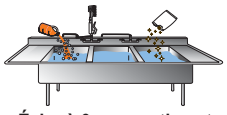
Côté

Brûleur inférieur

Nettoyage : journalier

Outils

Gants résistants à la chaleur



Évier à 3 compartiments

Tampon à récurer

Consignes

1. Faites glisser le brûleur vers l'extérieur.
2. Apportez-la à l'évier à 3 compartiments et frottez avec un tampon à récurer ou une brosse en nylon.
3. Si nécessaire, utilisez une brosse à poils durs pour nettoyer les trous obstrués du brûleur.

REMONTAGE : assurez-vous que les trous du brûleur sont tournés vers le haut.

Les brûleurs doivent être complètement secs avant de les remonter. Essuyez-les avec une serviette en papier.

Côté

Catalyseur - Si aucun couvercle perforé

Nettoyage : journalier

Outils

Gants résistants à la chaleur

Consignes

EXTRÊMEMENT CHAUD! Veillez à ne pas vous brûler.

1. Saisissez la poignée et soulevez le Catalyseur pour le retirer de la cheminée.
2. FAITES-LE TREMPER DANS L'EAU TIÈDE PENDANT 1 HEURE. RINCER AVEC DE L'EAU SEULEMENT. NE JAMAIS UTILISER DE PRODUITS CHIMIQUES SUR LE CATALYSEUR.
3. Étalez-le à plat pour drainer l'eau et laissez-le sécher à l'air pendant la nuit.
4. Assurez-vous que le catalyseur est sec avant de le remettre sur le gril.

Dessus

MISE EN GARDE : extrêmement chaud

Couvercle perforé - Si aucun Catalyseur

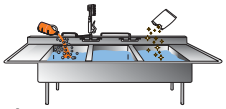
Nettoyage : mensuel

Outils

Gants résistants à la chaleur

Tampon à récurer

Dégraissant



Évier à 3 compartiments

Consignes

EXTRÊMEMENT CHAUD! Veillez à ne pas vous brûler.

1. Levez le couvercle du collet de cheminée.
2. Apportez-le à la zone d'évier et pulvériser avec le dégraisseur.
3. Lavez-le avec un tampon à récurer, rincez-le et désinfectez-le dans l'évier à 3 compartiments.

Dessus

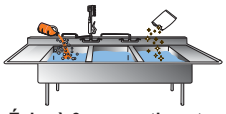
MISE EN GARDE : extrêmement chaud

Brûleurs supérieurs

Nettoyage : mensuel

Outils

Gants résistants à la chaleur



Évier à 3 compartiments

Tampon à récurer

Consignes

1. Soulevez le collecteur d'air et le brûleur par le haut du gril
2. Utilisez une brosse à poils durs pour nettoyer les trous obstrués du brûleur.

Assurez-vous que les deux ensembles de boîte à air sont installés et affleurent leurs supports.

Dessus

Arbres de chaîne

Nettoyage : journalier

Outils

Outil de nettoyage d'arbre

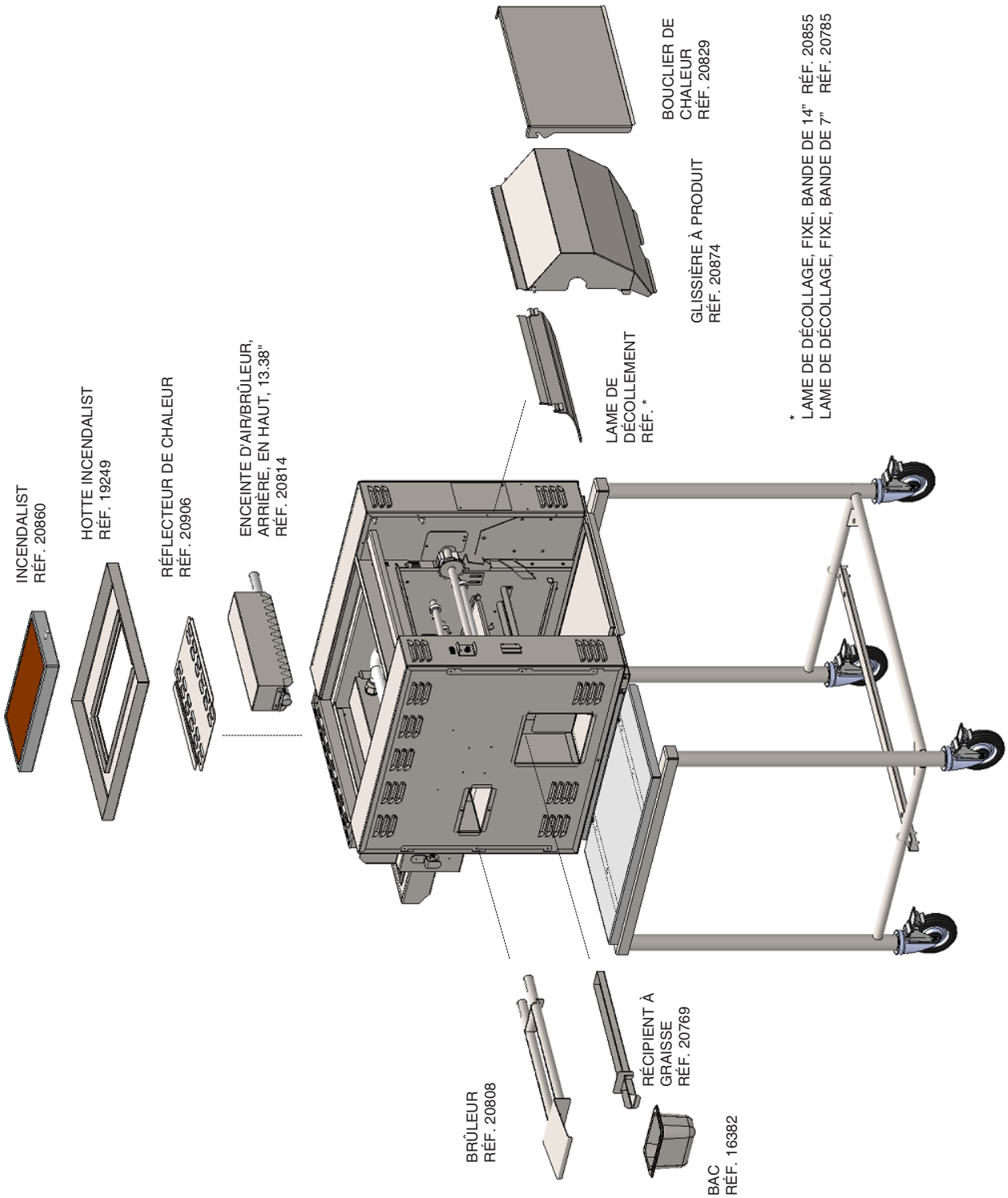
Consignes

1. Raclez chaque arbre des deux bandes sur l'extrémité de décharge avec l'extrémité large de l'outil de nettoyage d'arbre. L'outil se trouve sur l'agrafe sur l'extrémité de décharge du gril.
2. Essuyez l'outil de nettoyage de l'arbre avec une serviette.

Extrémité de décharge

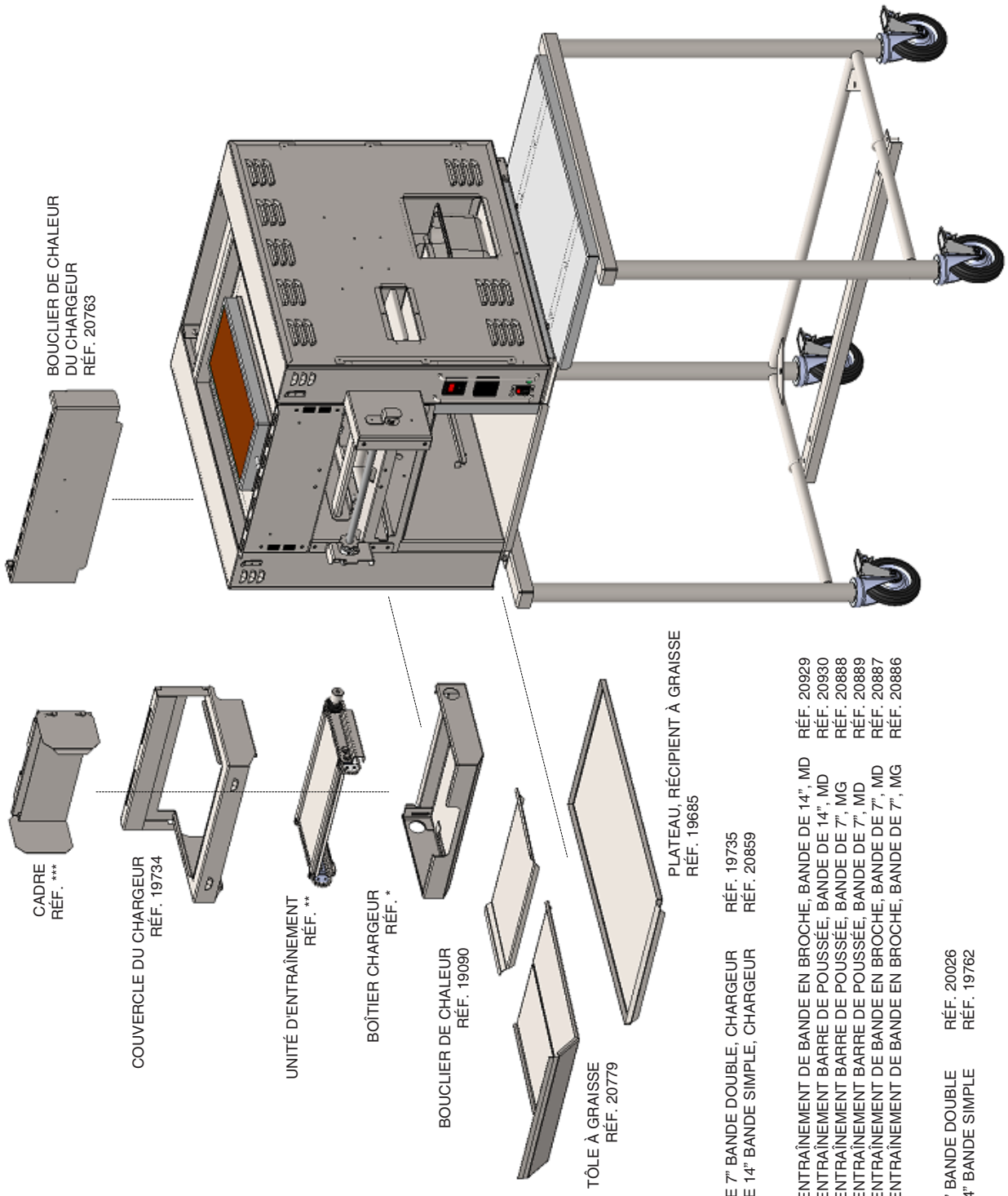
F. DESSINS D'EMPLACEMENT DES PIÈCES

DÉCHARGE ET VUE DU DESSUS



F. DESSINS D'EMPLACEMENT DES PIÈCES

VUE DE L'EXTRÉMITÉ DE CHARGEMENT


BOUCLIER DE CHALEUR DU CHARGEUR RÉF. 20763
CADRE RÉF. ***
COUVERCLE DU CHARGEUR RÉF. 19734
UNITÉ D'ENTRAÎNEMENT RÉF. **
BOÎTIER CHARGEUR RÉF. *
BOUCLIER DE CHALEUR RÉF. 19090
TÔLE À GRAISSE RÉF. 20779
PLATEAU, RÉCIPIENT À GRAISSE RÉF. 19685

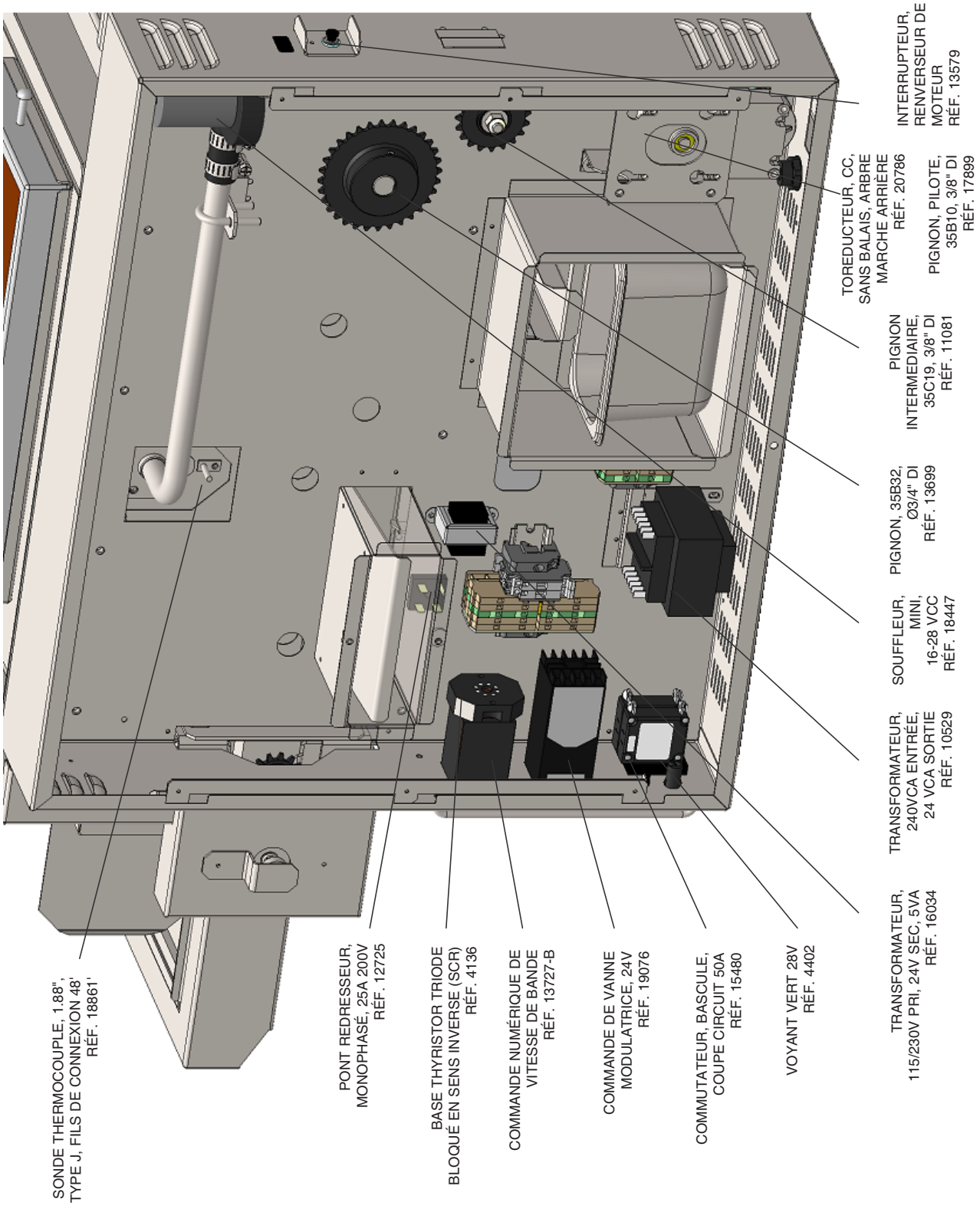
*
ENCEINTE 7" BANDE DOUBLE, CHARGEUR RÉF. 19735
ENCEINTE 14" BANDE SIMPLE, CHARGEUR RÉF. 20859

**
UNITÉ D'ENTRAÎNEMENT DE BANDE EN BROCHE, BANDE DE 14", MD RÉF. 20929
UNITÉ D'ENTRAÎNEMENT BARRE DE POUSSÉE, BANDE DE 14", MD RÉF. 20930
UNITÉ D'ENTRAÎNEMENT BARRE DE POUSSÉE, BANDE DE 7", MG RÉF. 20888
UNITÉ D'ENTRAÎNEMENT BARRE DE POUSSÉE, BANDE DE 7", MD RÉF. 20889
UNITÉ D'ENTRAÎNEMENT DE BANDE EN BROCHE, BANDE DE 7", MD RÉF. 20887
UNITÉ D'ENTRAÎNEMENT DE BANDE EN BROCHE, BANDE DE 7", MG RÉF. 20886

***
CADRE 7" BANDE DOUBLE RÉF. 20026
CADRE 14" BANDE SIMPLE RÉF. 19762

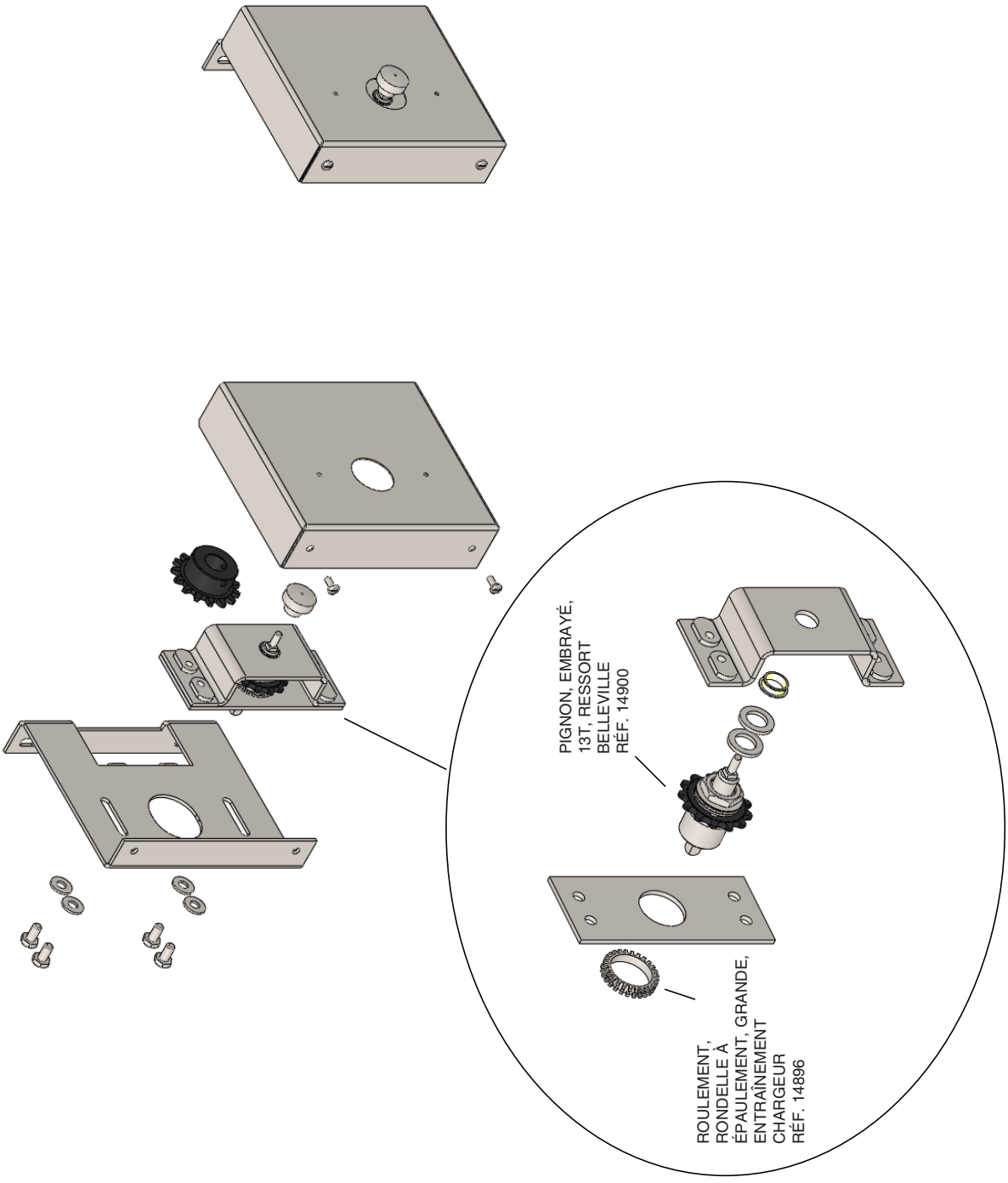
F. DESSINS D'EMPLACEMENT DES PIÈCES

BOÎTE DE COMMANDE DU CÔTÉ DROIT


SONDE THERMOCOUPLE, 1.88", TYPE J, FILS DE CONNEXION 48' RÉF. 18861'
PONT REDRESSEUR, MONOPHASÉ, 25A 200V RÉF. 12725
BASE THYRISTOR TRIODE BLOQUÉ EN SENS INVERSE (SCR) RÉF. 4136
COMMANDE NUMÉRIQUE DE VITESSE DE BANDE RÉF. 13727-B
COMMANDE DE VANNE MODULATRICE, 24V RÉF. 19076
COMMUTATEUR, BASCULE, COUPE CIRCUIT 50A RÉF. 15480
VOYANT VERT 28V RÉF. 4402
TRANSFORMATEUR, 115/230V PRI, 24V SEC, 5VA RÉF. 16034
TRANSFORMATEUR, 240VCA ENTRÉE, 24 VCA SORTIE RÉF. 10529
SOUFFLEUR, MINI, 16-28 VCC RÉF. 18447
PIGNON, 35B32, Ø3/4" DI RÉF. 13699
PIGNON INTERMEDIAIRE, 35C19, 3/8" DI RÉF. 11081
TOREDUCTEUR, CC, SANS BALAIS, ARBRE MARCHE ARRIÈRE RÉF. 20786
PIGNON, PILOTE, 35B10, 3/8" DI RÉF. 17899
INTERRUPTEUR, RENVERSEUR DE MOTEUR RÉF. 13579

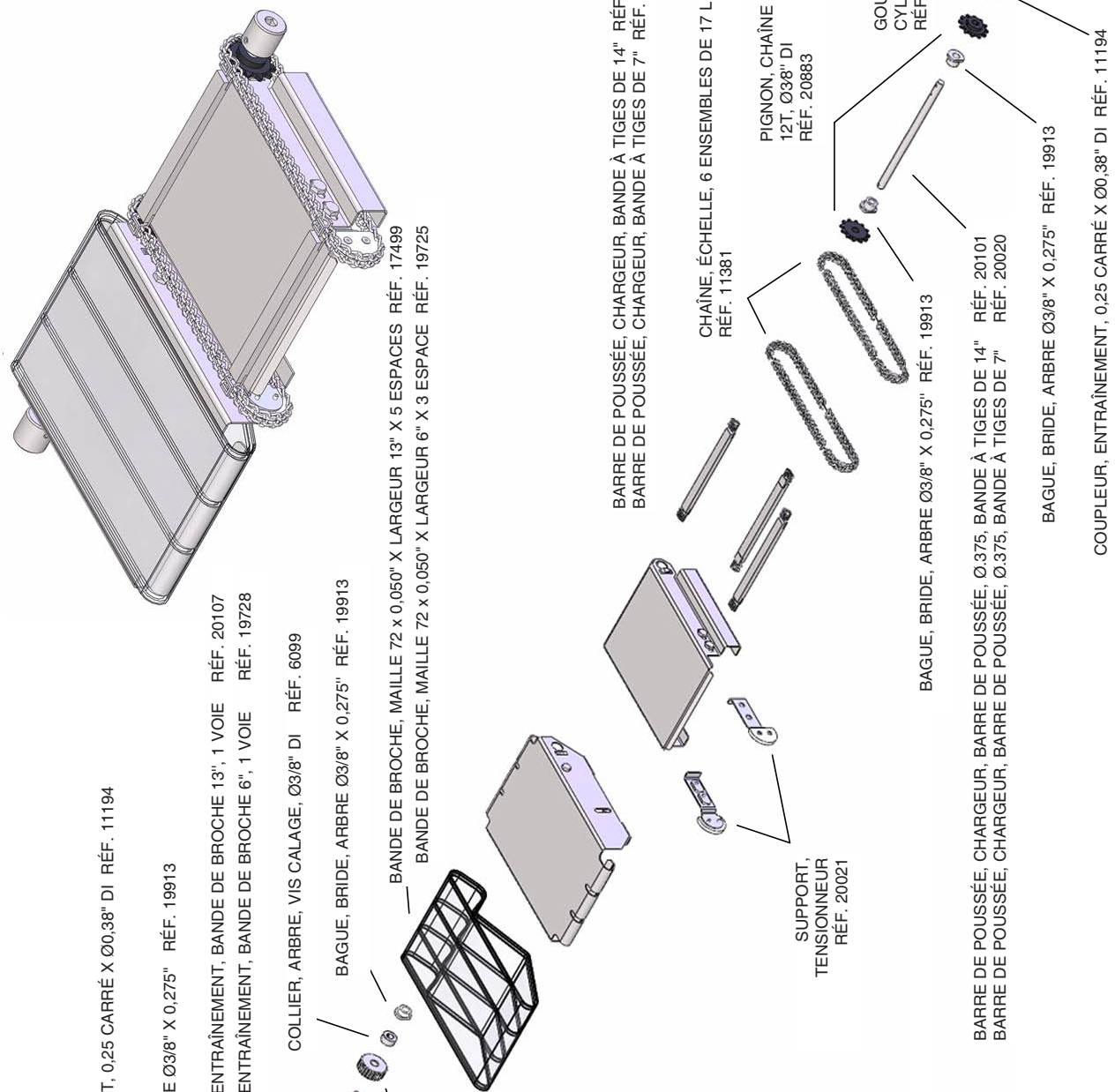
F. DESSINS D'EMPLACEMENT DES PIÈCES

ENSEMBLE SUPPORT DE CHARGEUR


PIGNON, EMBRAYÉ, 13T, RESSORT BELLEVILLE RÉF. 14900
ROULEMENT, RONDELLE À ÉPAULEMENT, GRANDE, ENTRAÎNEMENT CHARGEUR RÉF. 14896

F. DESSINS D'EMPLACEMENT DES PIÈCES

ENSEMBLE DU CHARGEUR


COUPLEUR, ENTRAÎNEMENT, 0,25 CARRÉ X Ø0,38" DI RÉF. 11194
BAGUE, BRIDE, ARBRE Ø3/8" X 0,275" RÉF. 19913
ARBRE, ENTRAÎNEMENT, BANDE DE BROCHE 13", 1 VOIE RÉF. 20107
ARBRE, ENTRAÎNEMENT, BANDE DE BROCHE 6", 1 VOIE RÉF. 19728
COLLIER, ARBRE, VIS CALAGE, Ø3/8" DI RÉF. 6099
BAGUE, BRIDE, ARBRE Ø3/8" X 0,275" RÉF. 19913
BANDE DE BROCHE, MAILLE 72 x 0,050" X LARGEUR 13" X 5 ESPACES RÉF. 17499
BANDE DE BROCHE, MAILLE 72 x 0,050" X LARGEUR 6" X 3 ESPACE RÉF. 19725
BARRE DE POUSSÉE, CHARGEUR, BANDE À TIGES DE 14" RÉF. 20099
BARRE DE POUSSÉE, CHARGEUR, BANDE À TIGES DE 7" RÉF. 20018
CHAÎNE, ÉCHELLE, 6 ENSEMBLES DE 17 LIENS
RÉF. 11381
PIGNON, CHAÎNE À ROULEAUX,
12T, Ø38" DI
RÉF. 20883
GOUPILLE
CYLINDRIQUE
RÉF. 11114
GOUPILLE
CYLINDRIQUE
RÉF. 11114
COLLIER, ARBRE, VIS
CALAGE, Ø3/8" DI
RÉF. 6099
PIGNON, BANDE DE
BROCHE, 24T, 3/8" DI
RÉF. 20882
SUPPORT,
TENSIONNEUR
REF. 20021
BAGUE, BRIDE, ARBRE Ø3/8" X 0,275" RÉF. 19913
BARRE DE POUSSÉE, CHARGEUR, BARRE DE POUSSÉE, Ø.375, BANDE À TIGES DE 14" RÉF. 20101
BARRE DE POUSSÉE, CHARGEUR, BARRE DE POUSSÉE, Ø.375, BANDE À TIGES DE 7" RÉF. 20020
BAGUE, BRIDE, ARBRE Ø3/8" X 0,275" RÉF. 19913
COUPLEUR, ENTRAÎNEMENT, 0,25 CARRÉ X Ø0,38" DI RÉF. 11194

G. SPÉCIFICATIONS

GRIL AUTOMATIQUE
Modèle JF62/62-2

DIMENSIONS	PO	MM
Long	39,02	991
Haut	30,11	765
Larg.	26,73	679

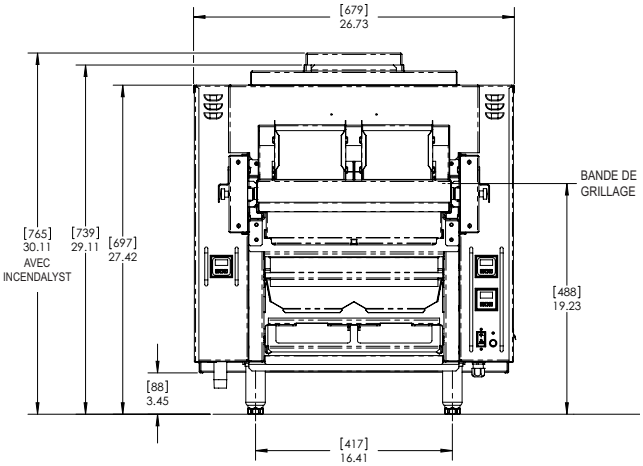
ÉNERGIE

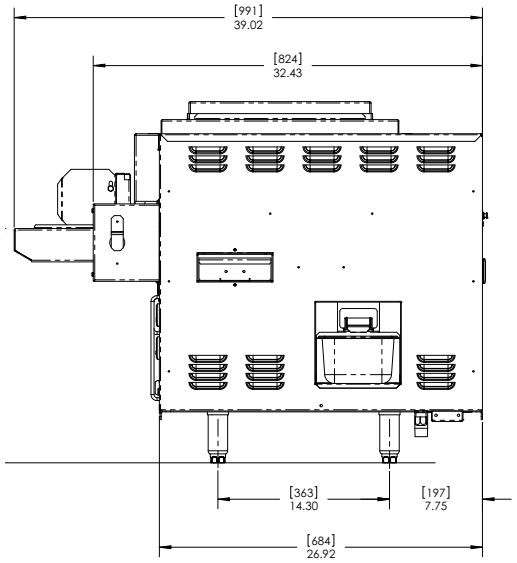
Branchement du gaz 1/2" N.P.T.
Raccordement électrique (préciser la tension exacte)
115V 5A ou 220V 3A

Utilisation opérationnelle du gaz naturel/GPL
Mode opérationnel maximum :

BTU/h	35 000

POIDS	LBS
Expédition	290
Gril	230





⚠ ATTENTION ⚠

Toutes les connexions électriques doivent être conformes aux codes électriques locaux et tous les autres codes applicables.

⚠ ATTENTION ⚠

Ne faites pas fonctionner le gril à des pressions de gaz autres que celles indiquées ici. Cela aura une incidence sur le fonctionnement de votre gril.

Historique des révisions :

Date	Notes	RÉV
4-8-2013	Publié	A

Nieco Corporation
7950 Cameron Drive
Windsor, CA 95492
(707) 284-7100 Bureau • (707) 284-7430 Téléc.
www.nieco.com • courriel: service@nieco.com
Imprimé aux États-Unis © 2010 Nieco Corporation
Touts droits réservés